



<https://www.mepillasquisando.com>



GUINDAS EN AGUARDIENTE



INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. de Guindas.
- 1/2 L. de Aguardiente dulce.
- 1 Ramita de Canela.

QUE SON LAS GUINDAS:

Son los frutos del guindo, cerezo ácido o cerezo de Morello. Las guindas son cerezas silvestres, clasificadas como fruta agria. Son oscuras, con un color que oscila entre el rojo y el negro, y de tallo corto. Se utilizan sobre todo en elaboraciones culinarias. Como las cerezas y picotas, también se trata de una fruta saludable. La guinda se utiliza como diurético, astringente o expectorante, y es beneficiosa frente a la gota, la hipertensión o ciertas cardiopatías.

ELABORACIÓN:

Quitamos los rabillos de las guindas y aclaramos varias veces en agua limpia. Metemos en un bote de cristal, previamente esterilizado (10 minutos en agua hirviendo) con la ramita de canela y las cubrimos con el aguardiente. Así las tendremos al menos 2 meses, para que se integren bien los sabores. Una vez hechas nos pueden durar hasta 6 meses sin que se pongan pochás.

<https://www.mepillasquisando.com>